G. ROSSI S.p.A.
Via Alessandria, 1
15055 PONTECURONE
(AL) ITALY

Manuale d'istruzioni
Manuel d'instructions
Instruction manual
Manual de instrucciones

MACINACAFFÈ / MACINADOSATORE
MOULIN-DOSEUR / MOULIN À CAFÉ
COFFEE DOSING GRINDER / COFFEE GRINDER
MOLINO DE CAFÉ/ DOSIFICADOR DE CAFÉ MOLIDO

RR55 OD

RAPPRESENTANTE LOCALE
REPRÉSENTANT LOCAL
LOCAL AGENT
REPRESENTANTE LEGAL

(Apporre timbro):
(Chachet du représentant):
(Stamp below):
(Añadir sello):

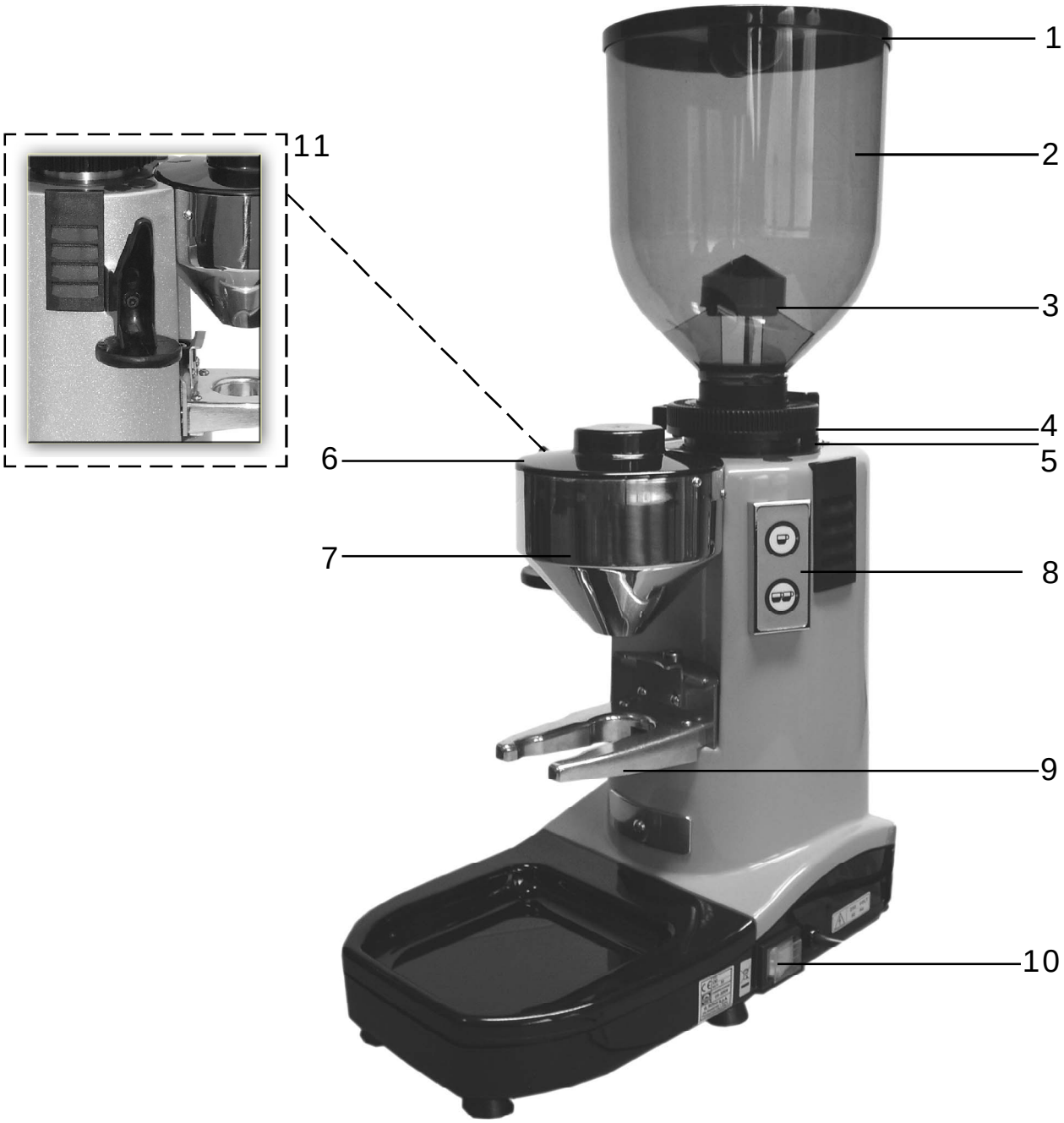
INDICE

1) Descrizione generale e dati tecnici..... 3
2) Presentazione, utilizzo e conservazione del manuale..... 4
3) Messa in funzione 4
Avvertenze e sicurezza..... 4
Installazione..... 4
4) Funzionamento..... 5
Regolazione macinatura..... 5
Regolazione dose caffè..... 5
Programmazione dose caffè..... 5
5) Pulizia dell'apparecchio..... 5
6) Manutenzione..... 6
7) Rumore..... 6
8) Messa in disuso e smantellamento..... 7
9) Istruzione per le riparazioni ordinarie (risoluzione dei problemi)..... 7
10) Sistemi di sicurezza 8

PREFAZIONE

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il presente manuale in ogni sua parte in quanto fornisce importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
Conservare con cura il presente manuale.
Il fabbricante si riserva il diritto di modificare il prodotto ed il manuale in ogni momento e senza preavviso.

1) DESCRIZIONE GENERALE E DATI TECNICI



1	coperchio campana
2	campana
3	magnete
4	lamierino
5	ghiera regolazione macinatura
6	coperchio imbuto
7	imbuto/dispensatore
8	pulsantiera erogazione 1 dose (a) / 2 dosi (b)
9	forcella
10	pulsante ON/OFF
11	pressino

Modello	RR55 OD
Ø macine	64 mm
Potenza motore	0,33 Hp
Produttività	9 kg/h
Voltaggio	110/220/240V
Cap. contenitore	1,2 Kg
Peso a vuoto	11 Kg
Altezza	610 mm
Larghezza	240 mm
Profondità	400 mm

2) PRESENTAZIONE, UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il macinadosatore è un apparecchio adatto alla macinatura del caffè in grani, pertanto qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. L'utilizzatore deve essere una persona adulta e deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti, assicurandosi , inoltre, che vengano effettuate sulla macchina le periodiche operazioni di manutenzione e pulizia da personale autorizzato e qualificato. Al Cliente è delegata la responsabilità del personale autorizzato all'uso dell'apparecchio nonchè del corretto uso e conservazione del presente manuale.

ATTENZIONE: il fabbricante si riserva il diritto di modificare il prodotto e il manuale senza preavviso o obbligo di aggiornare le versioni precedenti.

3) MESSA IN FUNZIONE

Avvertenze e sicurezza

Il costruttore ha ragionevolmente previsto ogni sicurezza possibile onde garantire l'incolumità degli utilizzatori, ma le svariate condizioni di installazione e/o movimentazione possono creare situazioni incontrollabili o non prevedibili. E' quindi necessario valutare sempre eventuali rischi residui e tenere in considerazione i seguenti suggerimenti:

- gli elementi di imballo (cartone, cellophane, punti metallici, ...) possono divenire pericolosi se usati impropriamente;
- qualunque anomalia o difetto vanno tempestivamente segnalati al personale autorizzato e qualificato;
- è obbligatorio il collegamento di messa a terra;
- è vietato l'uso di prolunghe o collegamenti volanti;
- verificate l'integrità dei componenti;
- verificate che la tensione di alimentazione indicata sulla targa dei dati tecnici, coincida con quella della rete di distribuzione prevista nel luogo di installazione.

Installazione

- Inserite la campana dentro la ghiera di regolazione in modo tale che il foro corrisponda con la vite e fissate la vite affinchè la campana non possa essere rimossa;
- ruotate in senso orario la ghiera di regolazione finchè le macine toccano;
- ruotate il disco di cinque tacche in senso antiorario;
- il macinadosatore è ora predisposto alla corretta macinatura (minime regolazioni potrebbero essere necessarie);
- mettete il caffè in grani nella campana facendo attenzione che il lamierino (4) sia nella posizione aperta o chiusa secondo necessità;
- inserite la spina del macinadosatore nella presa di corrente facendo attenzione che il voltaggio corrisponda;
- dopo aver effettuato il collegamento elettrico, aprite il lamierino ed avviate il macinadosatore premendo l'interruttore.

ATTENZIONE: per qualche istante, dopo l'arresto, le macine saranno ancora in rotazione.
ATTENZIONE: NON LASCIATE MAI IL MACINADOSATORE IN FUNZIONE SENZA CAFFE'

4) FUNZIONAMENTO

Regolazione macinatura
(da effettuarsi sempre tramite personale autorizzato e qualificato)

La regolazione della macinatura si effettua mentre l'apparecchio è in funzione.
- per ottenere una macinatura di tipo più fine, ruotare la ghiera in senso orario (cioè verso il meno/-);
- per ottenere una macinatura di granulometria superiore, ruotare la ghiera in senso antiorario (cioè verso il più/+).

La numerazione posta sulla ghiera di regolazione è indicativa circa le variazioni di macinatura.
Dopo la sostituzione delle macine, da eseguirsi da parte di personale qualificato dopo aver tolto tensione all'apparecchiatura, è necessario effettuare una nuova regolazione della macinatura.

Regolazione dose
(da effettuarsi sempre tramite personale autorizzato e qualificato)

- Rimuovere il coperchio campana
- Riempire la campana con caffè in grani
- Erogare la dose

DOSE SINGOLA: Premendo il Tasto 1 DOSE (8a) viene attivato il motore per il tempo programmato.
E' possibile anche interrompere istantaneamente la fase di macinatura ripremendo il Tasto 1 DOSE durante l'operazione.
DOSE DOPPIA: Premendo il Tasto 2 DOSI (8b) viene attivato il motore per il tempo programmato.
E' possibile anche interrompere istantaneamente la fase di macinatura ripremendo il Tasto 2 DOSI durante l'operazione.

- Pressare leggermente tramite apposito pressino fissato sul macinadosatore e livellare il caffè macinato eliminando ogni eccesso di caffè dall'anello del porta-filtro
- Inserire il porta-filtro nel gruppo di erogazione della macchina espresso per poter preparare il caffè

Programmazione dosi

DOSE SINGOLA: Togliere alimentazione alla macchina. Riaccendere la macchina e, intanto che i led blu lampeggiano, premerli entrambi. All'emissione di tre brevissimi suoni il macinino è programmabile.
Premere il tasto 1 DOSE per far partire la macinatura e rilasciarlo soltanto quando visivamente si è raggiunta la quantità desiderata (es. per erogare 7 gr il tempo sarà pari a c.a. 3 sec.). Al rilascio del tasto, sarà emesso un suono prolungato che segnala l'apprendimento della programmazione.
Il microprocessore presente nella scheda memorizzerà il tempo intercorso fra la pressione e il rilascio del tasto 1 DOSE e questo risulterà essere il tempo per la macinatura della dose corta fino alla successiva programmazione.

DOSE DOSE DOPPIA: Togliere alimentazione alla macchina. Riaccendere la macchina e, intanto che i led blu lampeggiano, premerli entrambi. All'emissione di tre brevissimi suoni il macinino è programmabile.
Premere il tasto 2 DOSI per far partire la macinatura e rilasciarlo soltanto quando visivamente si è raggiunta la quantità desiderata (es. per erogare 14 gr il tempo sarà pari a c.a. 6 sec.). Al rilascio del tasto, sarà emesso un suono prolungato che segnala l'apprendimento della programmazione.
Il microprocessore presente nella scheda memorizzerà il tempo intercorso fra la pressione e il rilascio del tasto 2 DOSI e questo risulterà essere il tempo per la macinatura della dose lunga fino alla successiva programmazione.

5) PULIZIA DELL'APPARECCHIO
(da effettuarsi sempre tramite personale autorizzato e qualificato)

Togliere la tensione di alimentazione dell'apparecchio rimuovendo dalla presa la spina prima di iniziare la pulizia.
L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
Non installare l'apparecchio in locali in cui è prevista la pulizia con getti d'acqua.
E' necessario far effettuare periodicamente la pulizia dell'apparecchio esclusivamente da personale tecnico qualificato.
Per la pulizia utilizzare panni o pennelli perfettamente puliti e igienizzati.
Non utilizzare prodotti abrasivi per non togliere ai particolari la loro lucentezza.

Campana

Lavare la campana dopo averla rimossa dall'apparecchio (togliendo la vite di fissaggio tramite apposito utensile), con acqua e sapone neutro, risciacquarla con acqua tiepida e asciugarla perfettamente.
Si consiglia di effettuare periodicamente la pulizia della campana.
Dopo la pulizia la campana deve essere riposizionata correttamente sull'apparecchio con l'apposita vite.

Sistema di macinatura

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione. Rimuovere il fermo anti-rimozione assieme ghiera-bocchettone-macine e svitare la ghiera di regolazione ruotandola in senso orario. Dopo aver tolto il portamacine superiore pulire accuratamente le macine, i filetti e l'intero sistema di macinatura utilizzando un pennello ed un panno asciutto.
Dopo aver riposizionato il portamacine superiore nella sua sede, riavvitare la ghiera di regolazione, riposizionare il fermo e, dopo aver riposizionato la campana fissandola opportunamente, effettuare la regolazione del grado di macinatura da effettuarsi sempre tramite personale autorizzato e qualificato.

Imbuto/Dispensatore

Dopo aver rimosso le 2 viti dal coperchio dell'imbuto, pulire l'imbuto stesso con un pennello asciutto asportando il caffè residuo.
Pulire accuratamente, sul fondo dell'imbuto, il foro di uscita del caffè macinato con un panno asciutto.
Allorchè si renda necessaria una pulizia più accurata, l'operazione dovrà essere eseguita esclusivamente da personale tecnico qualificato, dopo aver scollegato l'apparecchio alla rete di alimentazione.
Pulire accuratamente il fondo, specialmente gli spigoli in vista ed il foro di uscita del caffè macinato tramite pennello asciutto.

6) MANUTENZIONE

(da effettuarsi sempre tramite personale autorizzato e qualificato)

ATTENZIONE: TOGLIERE SEMPRE LA CORRENTE PER EFFETTUARE CONTROLLI E OPERAZIONI DI MANUTENZIONE.

E' indispensabile effettuare periodiche verifiche sullo stato del cavo e della spina di alimentazione.
In caso di danneggiamento del cavo o della spina di alimentazione richiedere l'intervento di personale tecnico qualificato per la sostituzione in modo da prevenirne ogni rischio.
Negli apparecchi con la marcatura CE, per aprire la piastra di fondo per intervenire sul cavo è necessario l'uso di un utensile speciale.
Si raccomanda di utilizzare solo ricambi originali.

Per assicurare l'efficienza dell'apparecchio è indispensabile far effettuare da personale tecnico qualificato la manutenzione periodica con dettagliati controlli sullo stato dei componenti maggiormente soggetti ad usura.
E' necessario verificare periodicamente lo stato di usura delle macine. Un ottimo stato delle macine garantisce un'elevata qualità della macinatura con maggior produttività e limitazione del surriscaldamento.

7) RUMORE

La misura effettuata in una camera di prova a 1 mt di distanza e a 1,60 mt di altezza nelle condizioni di macinino in funzione (in macinatura) in conformità alla direttiva macchine 98/37/CE fornisce il seguente valore:
LAeq 69 dB (A)
dove LAeq è il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderata "A".

8) MESSA IN DISUSO E SMANTELLAMENTO

• La messa in disuso della macchina va effettuata da personale autorizzato. Il cavo di alimentazione deve essere scollegato e le sostanze potenzialmente dannose per l'ambiente devono essere smaltite legalmente e correttamente.
• Conservare la macchina fuori dalla portata di bambini o persone non responsabili.

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

9) ISTRUZIONI PER LE RIPARAZIONI ORDINARIE

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI/AZIONI CORRETTIVE
Il macinadosatore non funziona	la spina non è inserita	inserire la spina.
	è intervenuta la sicurezza di protezione del motore	spegnere il macinadosatore e attendere circa 10 minuti prima di riavviarlo.
Il motore funziona ma il caffè non viene macinato	vano portamacine libero	togliere tensione assicurarsi che il lamierino (4) sia in posizione aperta.
	il caffè blocca le macine	togliere tensione e pulire il vano macine e regolate per una macinatura più grossa
	ostruzione alle macine e/o corpi estranei nelle macine	togliere tensione, chiudere il lamierino (4) e rimuovere la campana; svitare la ghiera di regolazione della macinatura e rimuovere il corpo estraneo.
Rumori metallici	le macine si toccano	spegnere il macinadosatore, regolare la macinatura per una granulometria superiore e riaccendere il macinadosatore.

10) SISTEMI DI SICUREZZA

In questo macinino sono presenti i seguenti sistemi di sicurezza:

A.
1 vite di sicurezza per blocco campana posta sulla ghiera del bocchettone campana che non deve MAI essere rimossa durante il normale utilizzo del macinadosatore.

B.
2 viti di fissaggio del coperchio dell'imbuto che non devono MAI essere rimosse durante il normale utilizzo del macinadosatore.

C.
protezione ingresso-caffè macinato anti intrusione all'interno della campana.

D.
spia luminosa (interruttore ON/OFF).

I suddetti sistemi di sicurezza servono ad evitare l'accesso alle parti in movimento durante le normali operazioni d'uso (A - B - C) e ad indicare che il macinadosatore è acceso (D).
Qualora tali sistemi di sicurezza venissero rimossi per le operazioni di pulizia e/o manutenzione ad apparecchiatura spenta e dopo la rimozione della spina, assicurarsi sempre di riposizionarli correttamente in quanto sono necessari a garantire la sicurezza dell'utilizzatore.

ATTENZIONE: l'uso del macinadosatore senza questi sistemi di sicurezza è proibito.

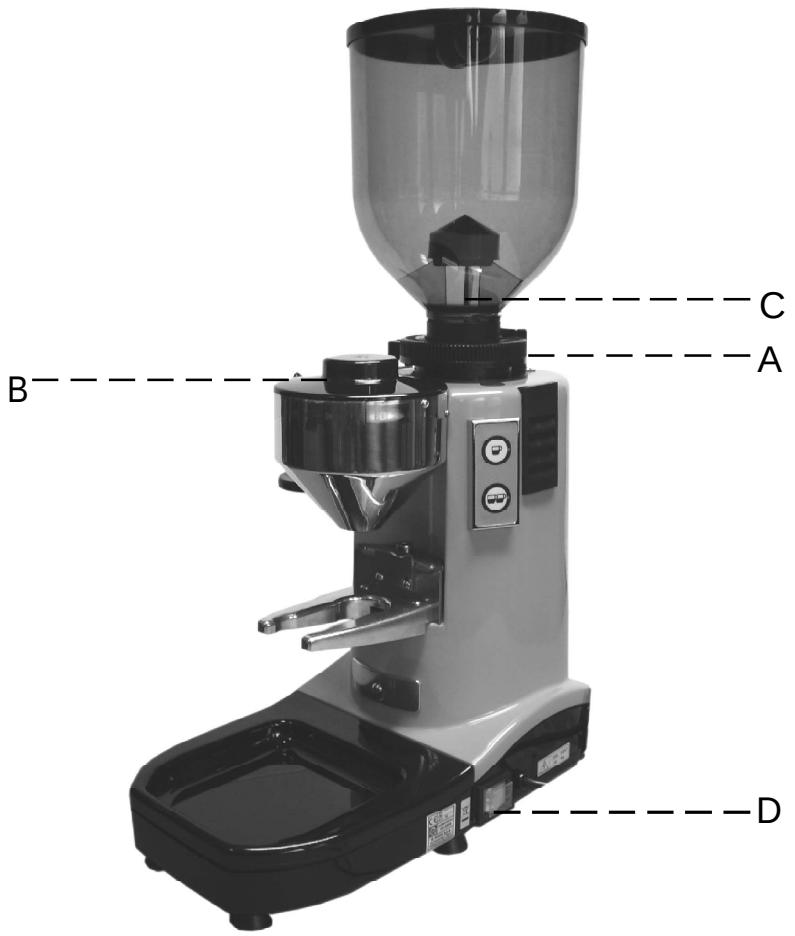


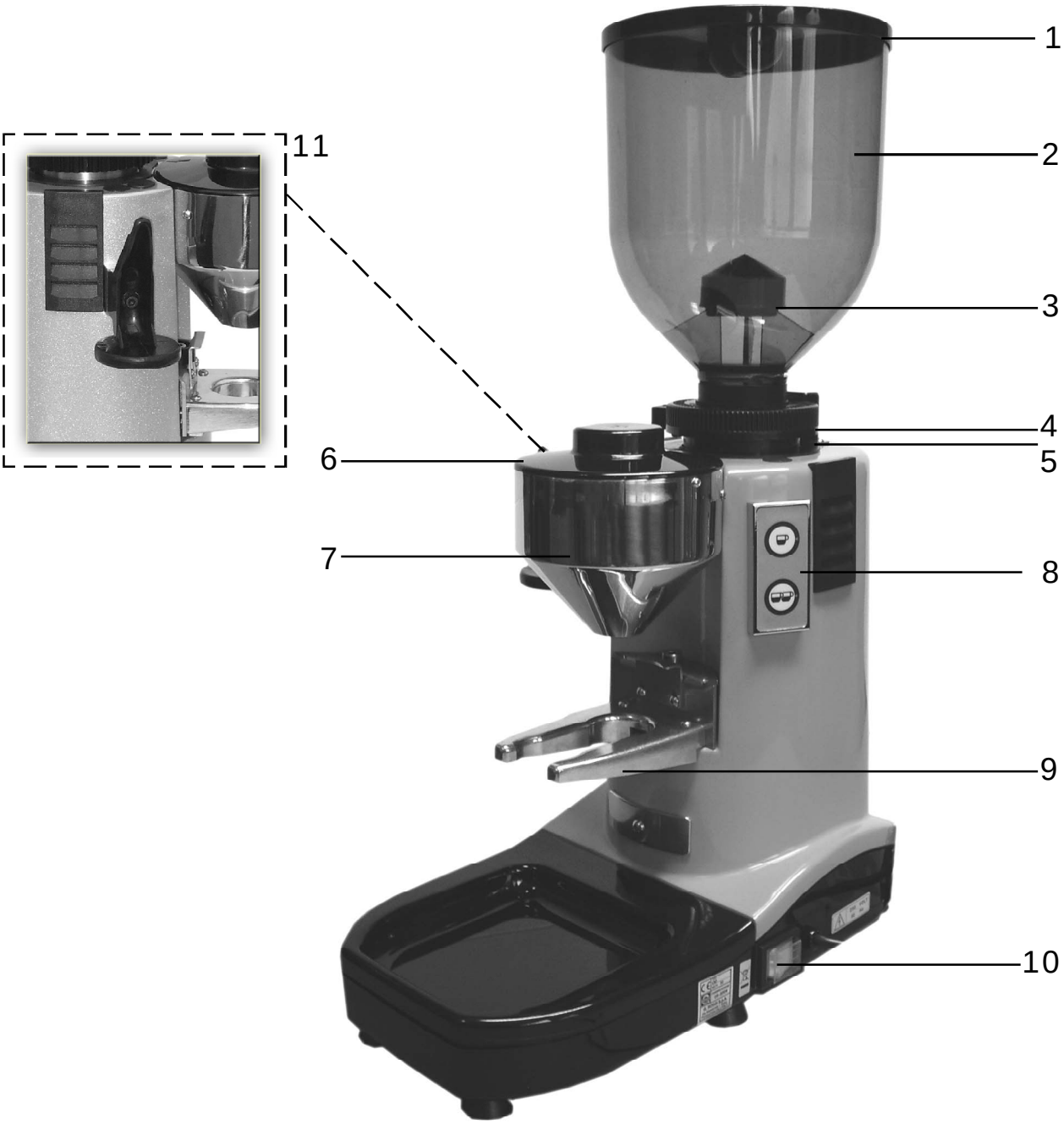
TABLE DE MATIÈRES

1) Description générale et données techniques.....10
2) Présentation, utilisation et conservation du manuel.....11
3) Mise en marche 11
Reccomandations et mesures de sécurité..... 11
Installation..... 11
4) Fonctionnement..... 12
Réglage de la dose (portion).....12
Réglage de la mouture.....12
Distribution de la dose de café..... 12
5) Nettoyage de l'appareil..... 12
6) Entretien..... 13
7) Bruit.....13
8) Mise hors d'usage et destruction.....14
9) Instructions pour les réparations ordinaires (résolution des problèmes)..... 14
10) Systèmes de sécurité..... 15

AVANT-PROPOS

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement et intégralement la présente notice. Celle-ci fournit toutes les informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
Conserver soigneusement la présente notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes les modifications à l'appareil et au manuel en tout moment et sans préavis aucun.

1) DESCRIPTION GENERALE ET DONNEES TECHNIQUES



1	couvercle trémie
2	trémie
3	aimant
4	vérin
5	collier réglage mouture
6	couvercle entonnoir
7	entonnoir/dispenser
8	Tabelau de commands débit 1 dose (a)/ 2 doses (b)
9	fourchette
10	poussoir ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)
11	presse café

Modèle	RR55 OD
Ø meules	64 mm
Puissance moteur	0,33 Hp
Productivité	9 Kg/h
Voltage	110/220/240V
Cap. campana	1,2 Kg
Poids à vide	11 kg
Hauteur	610 mm
Largeur	240 mm
Profondeur	400 mm

2) PRESENTATION, UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL

Le moulin doseur est un appareil servant à la mouture du café en grains et toute autre utilisation est abusive et dangereuse. L'utilisateur doit être une personne adulte et respecter les mesures de sécurité en vigueur. Parement il doit s'assurer que l'entretien et le nettoyage de la machine sont effectués correctement et périodiquement. Le personnel autorisé à utiliser la machine, ainsi que l'utilisation correcte et la coservation du manuel, sont placés sous la responsabilité du Client.

ATTENTION: le constructeur se réserve le droit de modifier le produit et le manuel sans préavis aucun ou obligation de mettre au jour les versions précédentes.

3) MISE EN MARCHE

Reccomandations et mesures de sécurité

Dans la mesure du possible, le constructeur a prévu tous les systèmes de sûreté pour garantir la sécurité des utilisateurs; toutefois les innombrables conditions d'installation et/ou de manutention peuvent provoquer des situations incontrôlables ou impossibles à prévoir: il faut donc évaluer constamment les risques résiduels et tenir compte des conseils suivants:

- les éléments d'emballage (carton, cellophane, agrafes métalliques, ...) peuvent devenir dangereux si mal utilisés;
- les anomalies ou les défauts doivent être rapidement signalés au personnel autorisé;
- le raccordement de mise à terre est obligatoire;
- il est interdit d'utiliser des rallonges et des connexions volantes;
- vérifier l'intégrité des éléments;
- contrôler que la tension d'alimentation indiquée sur la targue données techniques coïncide avec celle du réseau de distribution prevue à l'installation.

Installation

- Placer la trémie dans le collier de réglage de la mouture et faire correspondre le trou avec la vis; fixer la vis pour que la trémie ne puisse pas être enlevée;
- tourner le collier de réglage dans le sens horaire jusque les meules se touchent;
- tourner le disque de cinq crans dans le sens horaire
- le moulin doseur est maintenant prédisposé à la mouture correcte (de minimes régulations pourraient être nécessaires)
- mettre du café en grains dans la trémie faisant attention que le vérin (4) soit en position ouverte ou fermée selon nécessité;
- inserer la fiche du moulin dans la prise de courant faisant attention que le voltage corresponde;
- après avoir effectué la connection électrique, ouvrir le vérin (4) et faire partir le moulin doseur en pressant sur le poussoir.

ATTENTION: pendant quelques instants, après l'arrêt, les meules sont encore en rotation
ATTENTION: NE JAMAIS LAISSER LE MOULIN DOSEUR EN FONCTION SANS CAFÉ

4) FONCTIONNEMENT

Reglage de la mouture

(le réglage doit être toujours fait par du personel authorisé et qualifié)

Le réglage de la mouture se fait tandis que l'appareil est en fonction.

- pour obtenir une mouture plus fine, tourner le collier de réglage dans le sens horaire (vers /-).
- pour obtenir une mouture de granulométrie plus grosse, tourner le collier de réglage dans le sens anti-horaire (vers /+).

Les chiffres sur le collier ne sont qu'à titre d'indication des différentes moutures.

Après avoir remplacé les meules, en faisant appel exclusivement à une personne qualifiée après avoir coupé l'alimentation électrique de l'appareil, régler de nouveau la mouture.

Réglage de la dose

(le réglage doit être toujours fait par du personel authorisé et qualifié)

- Enlever le couvercle trémie
  Mettre du café en grains dans la trémie
- Distribuer la dose

DOSE SIMPLE: Presser le poussoir 1 DOSE (8a) pour activer le moteur pour le temps programmé.
Il est aussi possible d'interrompre la phase de mouture à l'instant en pressant encore le poussoir 1 DOSE pendant l'opération.
DOSE DOUBLE: Presser le poussoir 2 DOSES (8b) pour activer le moteur pour le temps programmé.
Il est aussi possible d'interrompre la phase de mouture à l'instant en pressant encore le poussoir 2 DOSES pendant l'opération.

- Presser légèrement avec le presse café fixé sur le moulin doseur et niveler le café moulu en éliminant tout excès de café de la bague du porte-filtre;
- introduire le porte-filtre dans le groupe de débit de la machine espresso pour pouvoir préparer le café.

Programmation des doses

DOSE SIMPLE: Enlever l'alimentation à la machine. Re-allumer la machine et, pendant que les led bleu clignotent, les presser tous deux au même temps. A' l'émission de trois sons brefs le moulin est programmable.
Presser le poussoir 1 DOSE pour faire partir la moture et le relâcher seulement quand, visivement, on a atteint la quantité désirée (ex. pour distribuer 7 gr, le temps sera égal 3 sec. d'environ). Lors du relâchement du poussoir 1 DOSE on entend un son prolongé qui signale la mémorisation de la programmation. Le microprocesseur présent dans la fiche mémorise le temps coulé entre la pression et le relâchement du poussoir 1 DOSE et celui-ci sera le temps pour la mouture de la dose simple jusqu'à la succéssive programmation.

DOSE DOUBLE: Enlever l'alimentation à la machine. Re-allumer la machine et, pendant que les led bleu clignotent, les presser tous deux au même temps. A' l'émission de trois sons brefs le moulin est programmable.
Presser le poussoir 2 DOSES pour faire partir la moture et le relâcher seulement quand, visivement, on a atteint la quantité désirée (ex. pour distribuer 14 gr, le temps sera égal 6 sec. d'environ). Lors du relâchement du poussoir on entend un son prolongé qui signale la mémorisation de la programmation. Le microprocesseur présent dans la fiche mémorise le temps coulé entre la pression et le relâchement du poussoir 2 DOSES et celui-ci sera le temps pour la mouture de la dose simple jusqu'à la succéssive programmation.

5) NETTOYAGE DE L'APPAREIL

(le réglage doit être toujours fait par du personel authorisé et qualifié)

Couper l'alimentation électrique de l'appareil débranchant la prise avant de commencer le nettoyage. L'appareil ne doit pas être nettoyé en y projetant de l'eau. Ne pas installer l'appareil dans des locaux dont le nettoyage s'effectue à l'aide d'un jet d'eau.
Il est nécessaire de procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil en faisant appel exclusivement à du personnel tecnique qualifié.
Pour le nettoyage, utiliser chiffons ou pinceaux parfaitement propres et désinfectés. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour ne pas rendre opaque les parties polies de l'appareil.

Trémie

Démonter la trémie et la laver à l'eau et au savon neutre, bien la rincer à l'eau tiède et l'essuyer parfaitement.
Il est recommandé d'effectuer régulièrement le nettoyage de la trémie.
Après le nettoyage, la trémie devra être correctement remise en place sur l'appareil en le fixant avec la vis prévue à cet effet.

Système de mouture

Déconnecter l'appareil du reseau d'alimentation. Enlever l'arrêt anti-enlèvement ensemble collier-goulotte-meules. Dévisser le collier de réglage dans le sens horaire. Après avoir enlevé le porte-meules supérieur, nettoyer soigneusement les meules, les rainures et le système de mouture en utilisant un pinceau et un chiffon sec.
Après avoir remis en place le porte-meules supérieur dans son logement, révisser le collier de réglage et après avoir adéquatement remis en place la trémie, procéder ensuite au réglage de la mouture qui doit être fait toujours par du personnel authorisé et qualifié.

Entonnoir/Dispenser

Après avoir enlevé les 2 vis du couvercle de l'entonnoir, nettoyer l'entonnoir à l'aide d'un pinceau sec en éliminant le café résiduel. Nettoyer soigneusement, sur la partie inférieure de l'entonnoir, le trou de sortie du café moulu en utilisant un chiffon sec.
S'il est nécessaire d'effectuer un nettoyage plus soigné, telle opération devra être réalisée par du personnel technique qualifié après avoir débranche l'appareil du réseua d'alimentation.
Nettoyer soigneusement le fond, en particulier les coins et le trou de sortie café moulu en utlisant un pinceau sec.

6) ENTRETIEN

(à s'effectuer toujours par du personel authorisé et qualifié)

ATTENTION: COUPER TOUJOURS L'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER DES CONTRÔLES ET DES OPERATIONS D'ENTRETIEN.

Il est indispensable de contrôler régulièrement l'état du fil et de la prise d'alimentation de l'appareil.
Dans le cas où le fil ou la prise d'alimentation seraient endommagés, demander l'intervention d'un technicien qualifié pour le/la changer, cela afin de prévenir tous les risques.
Les appareils marqués CE nécessitent l'utilisation d'un outil spécial afin d'ouvrir la plaque située sous l'appareil pour intervenir sur le fil d'alimentation,
Il est recommandé de n'utiliser que des pièces détachées d'origine.

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable de faire appel à un technicien qualifié pour procéder à l'entretien et au contrôle minutieux des parties sujettes à usure.
Il est en outre nécessaire de vérifier régulièrement le degré d'usure des lames. Le bon état de celles-ci est la garantie d'une mouture de bonne qualité et d'un bon rendement, et permet également de limiter la surchauffe de l'appareil.

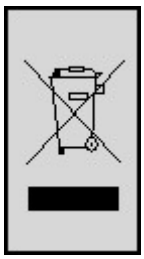
7) BRUIT

La mesure effettuée dans una chambre d'essai à 1 mètre de distance et à 1,60 mètres de haut dans les conditions de moulin en marche (en mouture) conformment à la Directive européenne 98/37/CE relative aux machines a produit la valeur suivante:
LAeq < 69 dB (A)
où LAeq est le niveau continu équivalent de pression sonore pondérée "A".

8) MISE HORS D'USAGE ET DESTRUCTION

• Seulement le personnel autorisé peut mettre la machine hors d'usage. Pour le faire, il faut débrancher le câble électrique du réseau d'alimentation et les substances qui pourraient être dangereuses pour l'environnement doivent être écoulées légalement et correctement.
• Placer la machine dans un endroit hors de la portée des enfants ou des personnes non responsables.

D'après l'art. 13 du Décret législatif 25 Julliet 2005, nr. 151 "Actuation des Directives 2002/95/CE,2002/96/CE et 2003/108/CE, rélatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, et à l'écoulement des déchets".

(*) 

Le symbole du caisson barré appliqué sur l'appareil ou sur sa confection indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être recueilli séparément des autres déchets.

La récolte différenciée du présent appareil arrivé à la fin de sa vie est organisée et gérée du producteur. L'utilisateur qui voudra se débarasser du présent appareil devra donc contacter le producteur et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la récolte séparée de l'appareil arrivé à la fin de sa vie utile.

La correcte récolte différenciée pour l'envoi successif de l'appareil au recyclage, au traitement et à l'écoulement comptatible à l'ambiance sert à éviter de possibles effets négatifs sur l'ambiance et sur la santé et permet la reutilisation et/ou recycle des matèriels dont l'appareil se compose.

L'écoulement abusif du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues des règlements en viguer.

9) INSTRUCTIONS POUR LES RÉPARATIONS ORDINAIRES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS/ACTIONS CORRETTIVES
Le moulin ne marche pas	la fiche n'est pas inserée	insérer la fiche.
	intervention de la sécurité de protection du moteur.	éteindre le moulin et attendre 10 minutes d'environ avant de le rallumer.
Le moteur marche mais le café n'est pas moulu	boîte à meules libre	couper la tension et s'assurer que le vérin (4) soit ouvert.
	café empâté dans les meules	couper la tension, nettoyer la boîte à meules et régler pour une mouture plus grosse.
	obstruction dans les meules et/ou corps étrangers dans les meules	couper la tension, fermer le vérin (4)et enlever la trémie; dévisser le collier de réglage et enlever le corps étranger.
Bruits métalliques	les meules se touchent	éteindre le moulin, régler la mouture pour une granulométrie plus grosse et rallumer le moulin.

10) SYSTEMES DE SECURITE:

Sur ce moulin on a placé les systèmes de sécurités suivants:

A.
Une (1) vis de sécurité pour blocage trémie placée sur le collier de la goulotte de la trémie qui ne doit JAMAIS être enlevée pendant l'utilisation normale du moulin doseur.

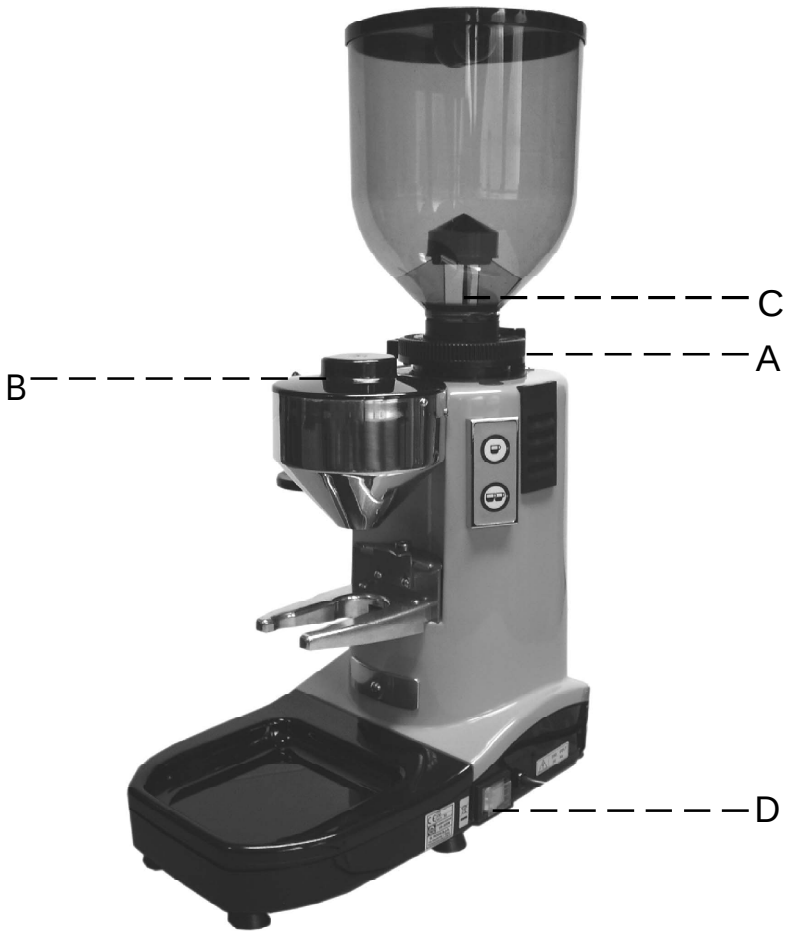
B.
Deux (2) vis de fixage du couvercle de l'entonnoir qui ne doivent JAMAIS être enlevées pendant l'utilisation normale du moulin doseur.

C.
Protection entrée-café anti-intrusion à l'intérieur de la trémie.

D.
Lampe témoin (interrupteur ON/OFF).

Les systèmes susdits servent à éviter l'access aux parties en mouvement pendant les normales opérations d'emploi (A - B -C) et à indiquer que le moulin doseur est allumé (D).
Si l'on enlève ces systèmes de sécurité pour les opérations de nettoyage et/ou d'entretien avec l'appareil éteint et après avoir enlevé la fiche, s'assurer toujours de les replacer correctement puisqu'ils sont nécessaires à garantir la sécurité de l'utilisateur.

ATTENTION: L'emploi du moulin sans ces systèmes est interdit.



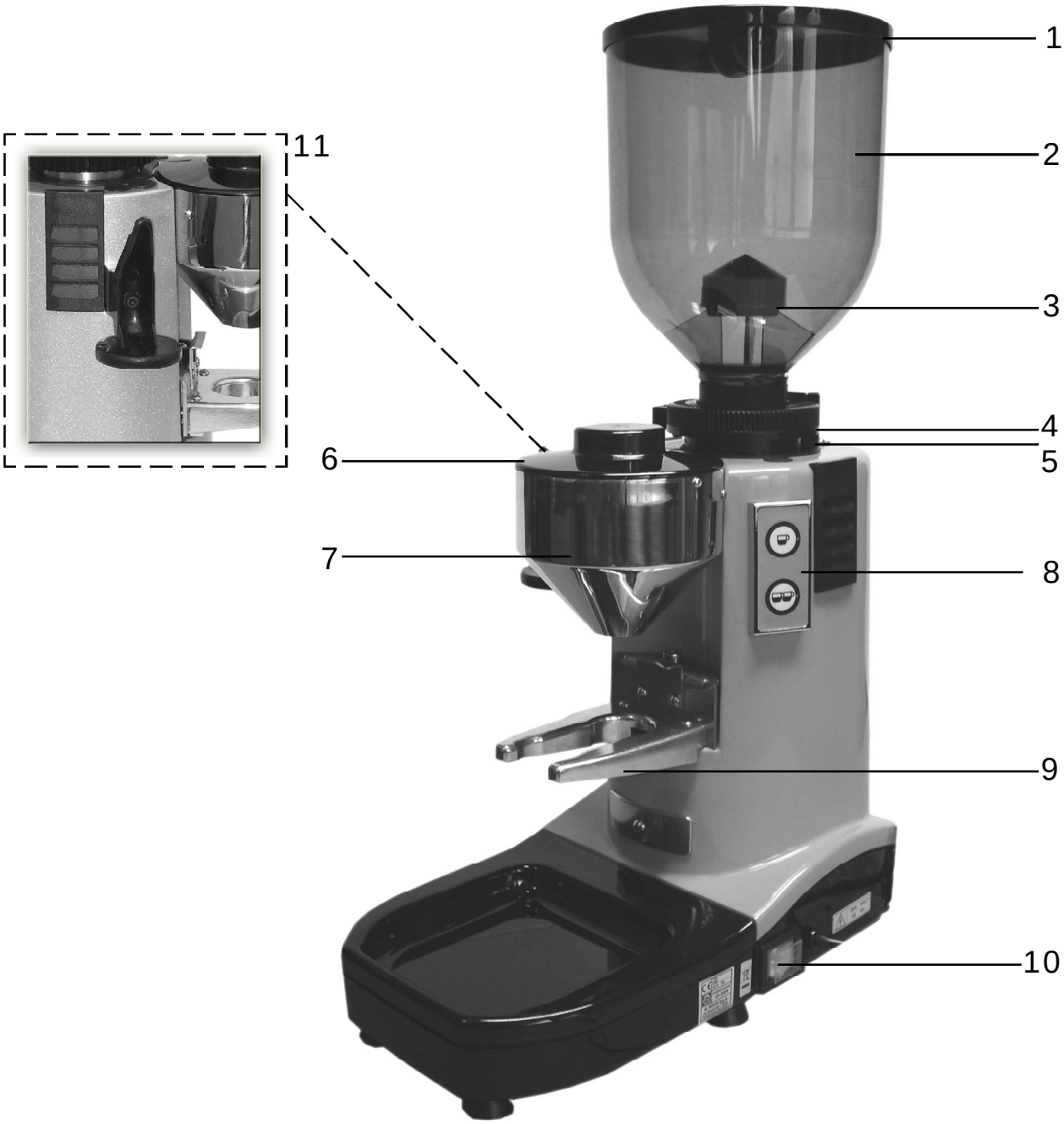
CONTENTS

1) General description and technical data..... 17
2) Presentation, use and conservation of the manual..... 18
3) Start up..... 18
Warnings and safety precautions..... 18
Installation..... 18
4) Functionning..... 19
Grinding adjustment..... 19
Portion (dose)adjustment..... 19
How to program the coffee dose..... 19
5) Cleaning..... 19
6) Maintenance..... 20
7) Noise..... 20
8) Shut-down and dismantling..... 21
9) Troubleshooting..... 21
10) Safety systems..... 22

FOREWORD

Before using the appliance read the present manual from cover to cover as it contains important instructions for the safety, operation and maintenance of the appliance.
Look after this manual and keep it in a safe place.
The manufacturer reserves the right to make changes to the product and to the manual whenever it is requested and without prior notice.

1) GENERAL DESCRIPTION AND TECHNICAL DATA



1	bean hopper lid
2	bean hopper
3	magnet
4	coffee closing sheet
5	micrometric adjustment dial
6	funnel lid
7	funnel/dispenser
8	brewing keyboard 1 dose (a) / 2 doses (b)
9	fork
10	ON/OFF switch
11	coffee presser

Model	RR55 OD
Ø grindstones	64 mm
Power	0,33 Hp
Productivity	9 kg/h
Voltage	110/220/240V
Container cap.	1,2 Kg
Empty weight	11 kg
Height	610 mm
Width	240 mm
Depth	400 mm

2) INTRODUCTION: USE AND CONSERVATION OF THE MANUAL

The dosing grinder is an appliance for coffee bean grinding therefore any other use will be considered unsuitable and hazardous. The user must be an adult. He must comply with the safety regulations in force, ensuring that routine maintenance and cleaning are carried out regularly. The customer is responsible for the people authorized to use the appliance and for the correct use and conservation of the manual.

ATTENTION.: the manufacturer reserves the right to make any necessary technical changes on the product and on the manual without prior notice.

3) START-UP

Warnings and safety precautions

The manufacturer has obviously taken every possible precaution to guarantee the user's safety but the different installation and/or transport conditions could give rise to uncontrollable or unpredictable situations. For that reason it is always necessary to assess possible hidden hazards and to consider the following suggestions:

- the packing elements (cardboard, cellophane, metal staples, etc.) can cause accidents if not carafully handled ;
- any fault or defect must be promptly notified to the authorized and qualified personnel;
- an earth connection is mandatory;
- the use of extensions or flying connections is forbidden;
- check the condition of the components;
- ensure that the power supply voltage reported on the technical data label is the same as that of the main supply network to be used in the place of installation.

Installation

- Place bean hopper in the grind adjustment dial so that the hole corresponds with the screw. Fix the screw so that the bean hopper can not be removed;
- turn the grind adjustment dial clockwise untill grindstones touch;
- turn dial back counterclockwise five (5) notches;
- the grinder should now be set to the correct grind (slight adjustments may be necessary);
- place whole coffee beans into the hopper and make sure that the sheet (4) is in the close or open position as needed;
- insert the plug of the grinder in the power socket making sure the voltage corresponds;
- after having carried the out the electrical connection, open the sheet (4) and start grinding by pressing the push-button.

ATTENTION: after stop, the grindstones will continue to rotate for a few seconds.
ATTENTION: THE GRINDER MUST NEVER BE LEFT IN FUNCTION WITHOUT COFFEE.

4) FUNTIONING

Coffee grinding adjustment
(to be always carried out by authorized and qualified personnel)

The grinding adjustment must be carried out when the grinder is in function.

-to obtain a finer grinding size, rotate the regulation handle clockwise (towards /-);
-to obtain a larger grinding size, rotate the regulation handle anti-clockwise (towards /+);
The numbering on the regulation handle indicates the grinding variations.
A new grinding adjustment - which must be carried out by a qualified personel after having disconnected the tension from the appliance - must be carried out each time the grindstones are replaced.

Coffee dose adjustment
(to be always carried out by authorized and qualified personnel)

- Remove the hopper lid
- fill the hopper with coffee beans
- Dispense the coffee dose

SINGLE DOSE: The motor for the programmed time is actived by pressing 1 DOSE push-button.
It is also possible to stop instantaneously the grinding phase by pressing the push-button 1 DOSE again during the operation.
DOUBLE DOSES: The motor for the programmed time is actived by pressing 2 DOSES push-button.
It is also possible to stop instantaneously the grinding phase by pressing the push-button 2 DOSES again during the operation.

- Use the special coffee presser fixed on the grinder to press slightly and level the ground coffee to eliminate any coffee excess from the filter holder;
- Insert the filter holder into the brewing group of the espresso coffee machine to prepare a coffee.

Coffee dose programming

SINGLE DOSE: Disconnect the machine. Switch it on again and, while the blue led switches blink, press them both at the same time. Upon the emission of three short sounds the grinder is programmable.
Press push-button 1 DOSE to start the grinding phase and release it only when the desired quantity has been reached (i.e. aprox. 3 seconds to dispense 7 grams). Upon the release of the push-button a longer "beep" soundssignals the programming has been saved. The microprocessor installed on the card will memorize the time passed between the pressure and further release of the push-button 1 DOSE and this will be the time for the single dose grinding until further programming.

DOUBLE DOSES: Disconnect the machine. Switch it on again and, while the blue led switches blink, press them both at the same time. Upon the emissionof three short sounds the grinder is programmable.
Press push-button 2 DOSE to start the grinding phase and release it only when the desired quantity has been reached (i.e. aprox. 6 seconds to dispense 14 grams). Upon the release of the push-button longer "beep" sound signals the programming has been saved. The microprocessor installed on the card will memorize the time passed between the pressure and further release of the push-button 2 DOSES and this will be the time for the double doses grinding until further programming.

5) CLEANING
(to be always carried out by authorized and qualified personnel)

Disconnect the appliance power supply by unplugging it before cleaning.
The appliance must not be cleaned using water jets.
Do not install the appliance in rooms where water jets are used for cleaning.
The appliance must be cleaned periodically by skilled technical personnel only.
Use perfectly clean, disinfected cloths or brushes for cleaning.
Do not use abrasive products as these are liable to take the sheen off shiny parts.

Hopper

Remove the hopper (removing the fixing screw using the special tool) and wash it using neutral soap and water, rinse abundantly with lukewarm water and dry it perfectly.
We suggest to clean the hopper periodically.
After cleaning, place the hopper in its location and fix it the screw.

Grinding system

Disconnect the grinder. Remove the stopdevice for dial-spout-grindstones assembly anti-removal and unscrew the adjustment dial turning it clockwise. Remove the upper grinstone holder and clean the grindstones , the threads and the whole grinding system using a clean brush and cloth.
After cleaning place the upper grinstone holder in its location, screw the adjstment dial back on, place the hopper and adjust grinding as required.

Funnel/Dispenser

Remove the two (2) screws from the funnel lid and clean the funnel with a clean brush to remove any coffee residual.
Use a dry cloth to clean the outlet of ground coffee on the bottom of the funnel.
Further cleaning operations must be carried out by skilled technical personnel only after having disconnected the appliance from the power supply following the instrunctions listed below:
Clean the bottom especially the sharp edges and the outlet of the ground coffee using a dry cloth.

6) MAINTENANCE

(to be always carried out by authorized and qualified personnel)
ATTENTION: ALWAYS UNPLUG THE ELECTRICITY WHEN CARRYING OUT MAINTENANCE CHECKS AND OPERATIONS.

It is essential to check the state of the cable and plug periodically.
In case the cable or plug are damaged, call in skilled technical personnel to replace them, this to prevent any risk.
In "CE" certified appliances, a special tool is required to open the plate on the bottom to get at the cable.
It is recommended to use original spare parts only.

In order to assure the lasting efficiency of the appliance, skilled technical personnel must be called in to perform periodical maintenance, including detailed checks of the state of those components subject to wear.
The state of the grindstones must be checked periodically. Keeping the grindstones in an excellent state assures high-quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

7) NOISE

The value measured in a testing room at 1 mt distance and 1,60 mt height when the grinder is ON (when it is grinding) conforms to the CE Directive 98/37/CE (Machinery) and provides the following results:
LAeq < 69 dB (A)
where LAeq is the equivalent continuous level of the averaged sound pressure "A".

8) SHUT-DOWN AND DISMANTLING

• The dismantling of the machine must be done by authorized personnel only. For this purpose, the power cord must be disconnected, and substances which are potentially harmful to the environment must be legally and properly disposed of.
• Place the machine in a suitable place, out of the reach of children or unsuitable people.

According to art.13 concerning the decree law dated July 25 2005 no. 151 "Application of Directives 2002/95/CE,2002/96/CE and 2003/108/CE, regarding the reduction of dangerous substances in electric and electronic equipment and the refuse dismantling".

(*)

Label affixed on the machine for identification of DIRECTIVE (2002/96/EC) on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), destined for the European market.

The waste separation of the present equipment when come to the end of its life is organized and controlled by the manufacturer. The user who wishes to eliminate of the present equipment will have to contact the manufacturer and apply the system chosen by the manufacturer in order to allow the separated collection of said equipment.

The correct separation for final equipment recycling, treatment and dismantling allows to avoid possible negative effects on environment and health and encourages the recycling of materials which compose the equipment.

The unauthorized dismantlingof the product involves the application of administrative sanctions foreseen by the existing set of rules.

9) TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS/CORRECTIVE ACTIONS
Grinder will not start:	not plugged in	plug grinder in outlet
	intervention of the motor safety protection	turn grinder off and wait approx 10 min before re-starting
Motor runs but no coffee is ground:	grindstone box free	unplug the grinder and make sure the sheet (4) is opened.
	coffee jammed in grindstones	unplug the grinder, clean the grindstone box and adjust for a coarser grind.
	obstruction and/or foreign obejcts in grindstones	unplug the grinder, close the sheet (4) and remove the hopper; unscrew grinding adjustment dial and remove the foreign object.
Metal scraping sound:	grindstones touch each other	turn off grinder, adjust for a coarser grind and turn on grinder.

10) SAFETY SYSTEMS

The following safety system are placed on this grinder:

A.
One (1) safety screw for hopper blockage placed on the hopper spout dial which must NEVER be removed during the normal use of the grinder.

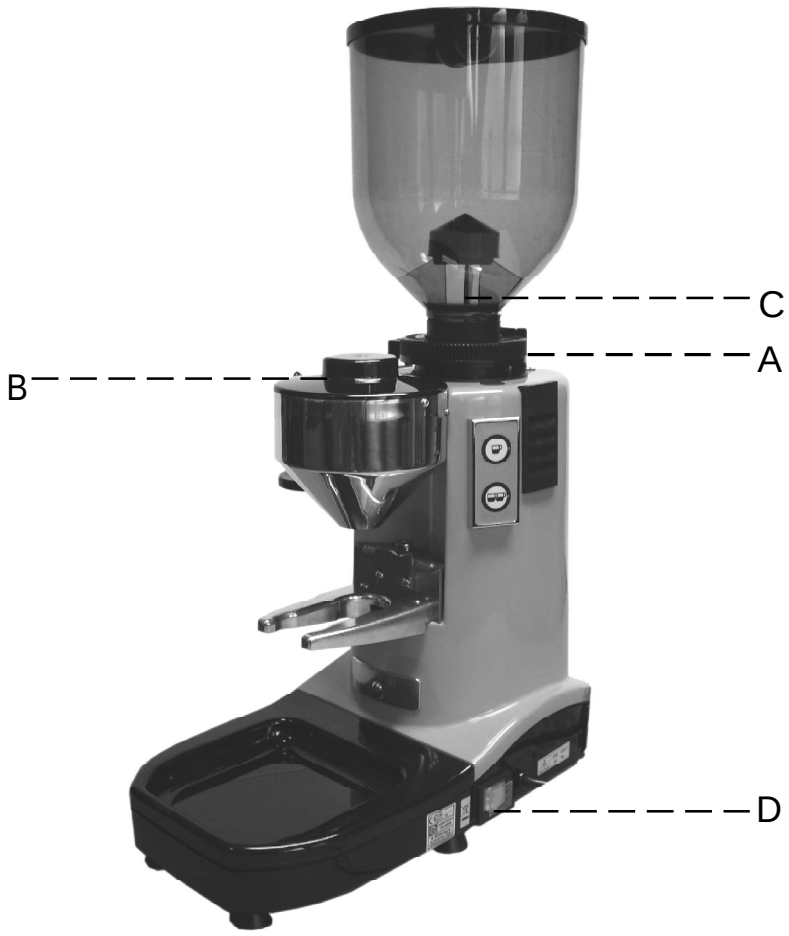
B.
Two (2) fixing screws of the funnel lid which must NEVER be removed during the normal use of the grinder.

C.
An anti-access coffee exit protection inside the hopper.

D.
A light switch (ON/OFF switch)

The above safety systems are placed on our grinders in order to avoid access to the moving parts during their normal operation use (A - B - C) and to indicate that the grinder is switched on (D).
When the above safety systems are removed to carry out cleaning and /or maintenance operations with the grinder is switched off and uplugged, you must ensure that they are replaced in their correct position as they are necessary to guarantee the user's safety.

ATTENTION: Use of the grinder without the above safety systems is forbidden.



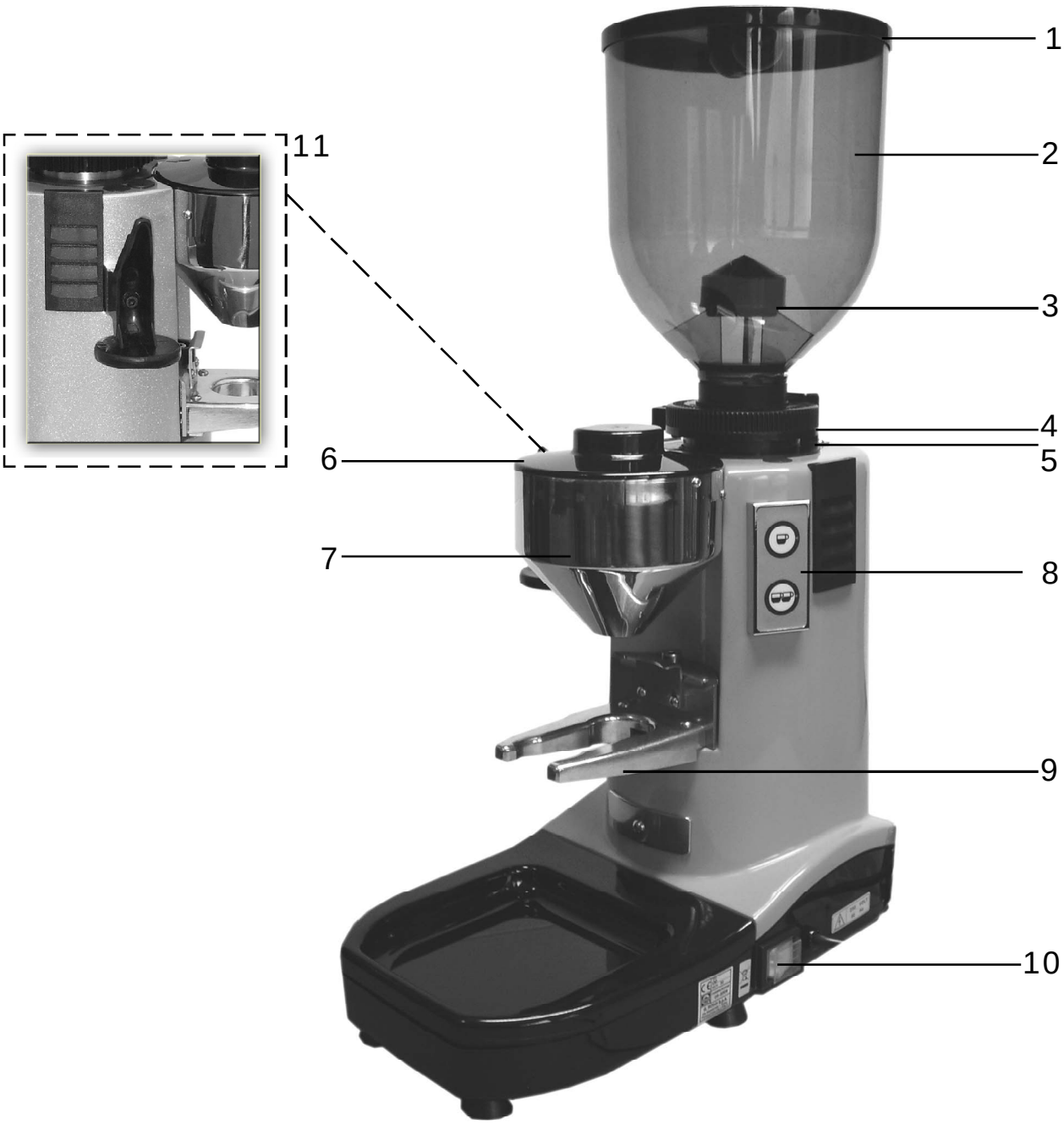
INDICE

1) Descripción general y datos técnicos..... 24
2) Presentación, empleo y conservación del manual..... 25
3) Puesta en funcionamiento..... 25
   Advertencias y seguridad..... 25
   Instalación 25
4) Funcionamiento..... 26
   Regulación de la porción..... 26
   Regulación de la moledura..... 26
   Cómo dispensar la dosis de café..... 26
5) Limpieza del aparato..... 26
6) Mantenimiento..... 27
7) Rumorosidad..... 27
8) Desechar y Eliminar el aparato..... 28
9) Instrucciones para las reparaciones ordinarias (resolución de problemas).. 28
10) Sistemas de seguridad..... 29

PREFACIO

Antes de utilizar el aparato se deben leer atentamente todas las partes del presente manual ya que ofrecen indicaciones importantes sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato.
Conservar cuidadosamente el presente manual
El fabricante se reserva el derecho de modificar tanto el producto como el manual en cualquier momento y sin previo aviso.

1) DESCRIPCIÓN GENERAL Y DATOS TÉCNICOS



1	tapa del recipiente
2	recipiente
3	imán
4	lámina de cierre del café
5	rueda para regulación de la moledura
6	tapa embudo
7	embudo/dispensador
8	palanca extracción café 1 dosis (a)/ 2 dosis (b)
9	horquilla
10	pulsante ON/OFF
11	prensador de café

Modelo	RR55 OD
Ø muelas	64 mm
Potencia motor	0,33 Hp
Producción	9 kg/h
Voltaje	110/220/240V
Cap. recipiente	1,2 Kg
Peso en vacío	11 Kg
Altura	610 mm
Anchura	240 mm
Profundidad	400 mm

2) PRESENTACIÓN, EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL MANUAL

El molino dosificador de café es un aparato apto para la trituración del café en granos, por lo tanto, cualquier otro empleo debe ser considerado peligroso e inapropiado. El usuario debe ser adulto y debe atenerse a las normas de seguridad vigentes, asegurándose además de que las operaciones de limpieza y mantenimiento de la máquina sean efectuadas periódicamente por personal autorizado y cualificado. El cliente asume la responsabilidad de elección del personal autorizado para el empleo del aparato y del uso correcto y conservación del presente manual.

ATENCIÓN: El fabricante se reserva el derecho de modificación del producto y el manual sin previo aviso u obligación de actualización de las versiones precedentes.

3) PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Advertencias y seguridad

El constructor ha previsto todas las medidas de seguridad posibles además de garantizar la incolumidad de los usuarios, sin embargo las variadas condiciones de instalación y/o traslado pueden crear situaciones incontrolables o no previsibles. Por ello es necesario valorar siempre eventuales riesgos y tener en cuenta las siguientes sugerencias:

- ciertos elementos del embalaje (cartón, celofán, puntos metálicos...) pueden provocar situaciones de peligro si son utilizados de forma impropia;
- cualquier tipo de anomalía o defecto debe ser indicado al personal autorizado y cualificado inmediatamente;
- es obligatorio la conexión a una línea de tierra;
- está terminantemente prohibido el uso de cable de prolongación o conexiones volantes;
- verificar la integridad de los componentes,
- verificar que la tensión de alimentación indicada sobre la placa de datos técnicos coincide con la de la red de distribución prevista en el lugar de instalación.

Instalación

- Introducir el recipiente dentro de la rueda de regulación de manera que el orificio corresponda con el tornillo, fijar el tornillo a fin de que el recipiente no pueda ser movido;
- girar la rueda de regulación en sentido horario hasta que las aspas se toquen;
- girar el disco de cinco secciones en sentido antihorario
- el molino dosificador de café ha sido predispuesto para una trituración correcta (puede ser necesario efectuar algunas regulaciones mínimas);
- introducir el café en granos en el recipiente teniendo en cuenta que la lámina (4) se encuentre en la posición de cierre o apertura, según la necesidad;
- introducir el enchufe del molino dosificador de café en la toma de corriente teniendo en cuenta que el voltaje sea el correspondiente;

4) FUNCIONAMIENTO

Regulación de la moledura
(Debe realizarse siempre por personal autorizado y cualificado)

La regulación de la moledura puede ser efectuada cuando el aparato está en funcionamiento.
- para obtener una trituración más fina, girar la rueda en sentido horario (es decir, hacia el símbolo "-")
- para obtener una trituración de granulometría superior, girar la rueda en sentido antihorario (es decir, hacia el símbolo "+")

La numeración situada sobre la rueda de regulación indica las variaciones de moledura.
Tras la sustitución de las piezas de moledura, que debe ser realizada por parte de personal cualificado una vez se ha desconectado la tensión del aparato, es necesario realizar una nueva regulación de la moledura.

Regulación de la dosis
(Debe realizarse siempre por personal autorizado y cualificado)

- Retirar la tapa del recipiente
- llenar el recipiente con café en granos
- Erogar la dosis

DOSIS INDIVIDUAL: Presionando el pulsante 1 DOSIS (8a) se activa el motor durante el tiempo programado. Es posible interrumpir de forma instantánea la fase de moledura presionando de nuevo el pulsante 1 DOSIS durante la operación.
DOSIS DOBLE: Presionando el pulsante 2 DOSIS (8b) se activa el motor durante el tiempo programado. Es posible interrumpir de forma instantánea la fase de moledura presionando de nuevo el pulsante 2 DOSIS durante la operación.

- Prensar ligeramente, mediante la prensa fijada al molino dosificador y nivelar el café molido eliminando los excesos de café del anillo portafiltros.
- Introducir el portafiltros en el grupo de erogación de la máquina expreso para poder preparar el café.

Programación de las dosis

DOSIS INDIVIDUAL: Desconectar la alimentación eléctrica de la maquina. Conecte la maquina y , mentre los LED relampaguean, presionar los LED. A la emisión de 3 breves sonidos el molino es programable.
Presionar el pulsante 1 DOSIS para iniciar la moledura y soltarlo únicamente cuando se ha alcanzado la cantidad deseada (p. ej. para erogar 7 gr., el tiempo será equivalente a aprox. 3 seg.). Una vez soltado el pulsante se emite un sonido prolongado que señala la grabación del programa.
El microprocesador presenta en la tarjeta memorizará el tiempo transcurrido entre la presión y la liberación del pulsante 1 DOSIS, de este modo éste será el tiempo para la moledura de una dosis corta hasta la sucesiva programación.
DOSIS DOBLE: Desconectar la alimentación eléctrica de la maquina. Conecte la maquina y , mentre los LED relampaguean, presionar los LED. A la emisión de 3 breves sonidos el molino es programable.
Presionar el pulsante 2 DOSIS para iniciar la moledura y soltarlo únicamente cuando se ha alcanzado la cantidad deseada (p. ej. para erogar 14 gr., el tiempo será equivalente a aprox. 6 seg.). Una vez soltado el pulsante se emite un sonido prolongado que señala la grabación del programa.
El microprocesador presenta en la tarjeta memorizará el tiempo transcurrido entre la presión y la liberación del pulsante 2 DOSIS, de este modo éste será el tiempo para la moledura de una dosis corta hasta la sucesiva programación.

5) LIMPIEZA DEL APARATO

(Debe realizarse siempre por el personal autorizado y cualificado)

Desconectar la tensión de alimentación del aparato tirando del enchufe antes de iniciar la limpieza.
El aparato nunca debe ser limpiado con un chorro de agua.
No instalar el aparato en locales donde su limpieza sea prevista con chorros de agua.
Es necesario efectuar periódicamente la limpieza del aparato, exclusivamente por personal técnico cualificado.
Utilizar paños o pinceles perfectamente limpios e higienizados durante la limpieza.
No utilizar productos abrasivos a fin de no eliminar la lucidez de ciertos elementos particulares.

Recipiente

Limpiar el recipiente y el cuello de éste una vez retirados del aparato (extrayendo el tornillo de fijación mediante una herramienta adecuada), con agua y jabón neutro, enjuagar con agua templada y secar perfectamente.
Es aconsejable efectuar la limpieza del recipiente periódicamente.
Tras la limpieza, el recipiente debe ser posicionado de nuevo correctamente sobre el aparato con el tornillo adecuado.

Sistema de moledura

Desconectar el aparato de la corriente de alimentación, retirar la tapa del dosificador extrayendo los tornillos mediante un instrumento adecuado y destornillar la rueda de regulación girándola en sentido horario. Una vez retiradas las aspas del molino superior, limpiar cuidadosamente tanto las cuchillas como el sistema completo utilizando un paño o un pincel seco.
Una vez posicionado de nuevo el molino en su sede, atornillar de nuevo la rueda de regulación y tras haber posicionado el recipiente, fijándolo oportunamente, realizar la regulación del grado de moledura. Ésta debe realizarse siempre por personal autorizado y cualificado.

Embudo / Dispensador

Una vez retirados los 2 tornillos de la tapa del embudo, se debe limpiar con un pincel seco, retirando el café residual.
Limpiar cuidadosamente el fondo del embudo y la boca de salida del café molido con un paño seco.
Cuando la limpieza deba ser más exhaustiva, la operación deberá ser realizada exclusivamente por personal técnico cualificado, una vez desconectado el aparato de la red de alimentación eléctrica.
Limpiar cuidadosamente el fondo, especialmente las puntas y la boca de salida del café molido mediante un pincel seco

6) MANTENIMIENTO

(Debe realizarse siempre por personal autorizado y cualificado)
Es indispensable verificar periódicamente el estado del cable y del enchufe de alimentación.

En caso de deterioro del cable o enchufe de alimentación, solicitar la intervención de personal técnico cualificado para la sustitución de modo que se prevea cualquier riesgo.
En los aparatos con el símbolo CE, es necesario el uso de un instrumento especial para poder abrir la placa base e intervenir sobre el cable.
Se recomienda utilizar únicamente recambios originales.

A fin de asegurar la eficiencia del aparato es indispensable que el mantenimiento periódico sea realizado por personal técnico cualificado, con controles detallados sobre el estado de los componentes con mayor posibilidad de desgaste.
Es necesario verificar periódicamente el estado de desgaste de las aspas de la moledura. Un óptimo estado del molino garantiza una elevada calidad del café molido, con mayor productividad y una limitación del calentamiento.

7) RUMOROSIDAD

La medida realizada en una sala de pruebas a 1 metro de distancia y a 1,60 metros de altura en condiciones de funcionamiento del molino (moledura) según la directiva de máquinas 98/37/CE ha suministrado los siguientes valores:
Laeq < 69 dB (A)
donde Laeq es el nivel continuo equivalente de presión sonora ponderada como “A”.

8) DESECHAR Y ELIMINAR EL APARATO

- La eliminación de la máquina debe ser realizada por personal autorizado. El cable de alimentación debe ser desconectado y las substancias potencialmente dañinas para el ambiente deben ser eliminadas legal y correctamente.
- Mantener la máquina fuera del alcance de los niños o personas no responsables.

Según el artículo 13 del Decreto legislativo 25 julio 2005, núm. 151 "Actuación de las directivas 2002/95/CE, 2002/96/Ce y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de substancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de residuos"

El símbolo con una cruz del recuadro, situado sobre el aparato o sobre el embalaje indica que el producto debe ser eliminado separándolo de otros residuos al final de su vida útil.

La separación de los residuos del aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá contactar al fabricante y seguir el sistema que ha sido adoptado para consentir la separación de residuos del aparato para su eliminación.

La correcta separación de residuos para un ulterior empleo del aparato, destinado al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación de modo compatible con el ambiente, contribuye a evitar posible efectos negativos sobre el medio y la salud y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales de los que está compuesto.

La eliminación abusiva del producto por parte del propietario significa la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

9) INSTRUCCIONES PARA LAS REPARACIONES ORDINARIAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCCIÓN/ACCIÓN CORRECTIVO
El molino dosificador no funciona	el enchufe no está conectado	inserir el enchufe.
	se ha puesto en marcha la seguridad de protección del motor	apague el molino dosificador y espere ~10 minutos antes de encenderlo.
El motor funciona pero el café no se muele	espacio portamuelas libre	quitar tensión y asegurarse que el disco (4) se encuentre en posición abierta.
	el café bloca las muelas	quitar tensión y limpiar el espacio de las muelas y ajustarlo para una molienda más gruesa.
	obstrucción en las muelas y/o cuerpos extraños en las muelas	quitar tensión y cerrar el disco (4) y levantar la campana. Destornillar la abrazadera de regulación de la molienda y quitar el cuerpo extraño.
Sonidos metállicos	las muelas se tocan	apagar el molino dosificador, regular la molienda para una granulometría superior y reencender el molino dosificador.

10) SISTEMAS DE SEGURUDAD

En este aparato se encuentran presentes los siguientes sistemas de seguridad:

A.
1 Tornillo de seguridad para el bloqueo del recipiente situado sobre la abrazadera de la boca del recipiente que no debe ser NUNCA retirado durante el empleo del molino dosificador.

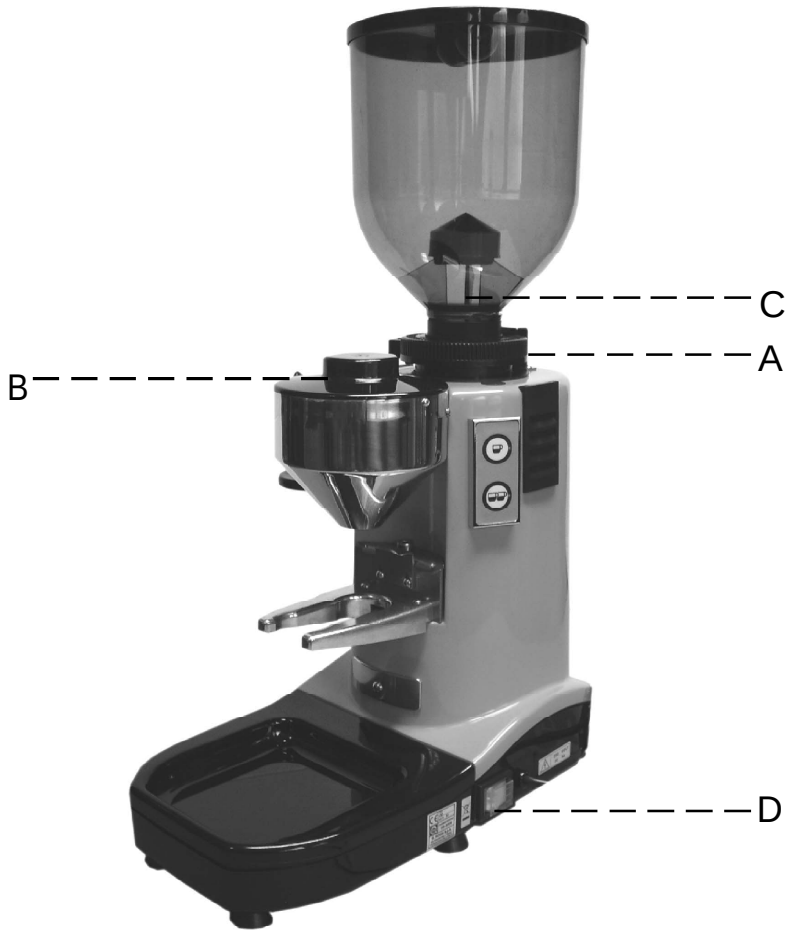
B.
2 Tornillos de fijación de la tapa del dosificador que no deben ser NUNCA retirados durante el empleo del molino dosificador.

C.
Protección de entrada del café molido anti-intrusión en el interno del recipiente

D.
Led luminoso (interruptor ON/OFF).

Los sistemas de seguridad mencionados anteriormente sirven para evitar el acceso a las partes móviles durante las operaciones de funcionamiento normales (A - B - C) y para indicar que el molino dosificador está en funcionamiento (D) y en función (E).
Si alguno de estos sistemas fuera retirado durante la fase de limpieza y/o mantenimiento con el aparato apagado y una vez desenchufada la toma de corriente, asegurarse que ha sido instalado correctamente en su posición antes del funcionamiento ya que todos ellos son necesarios para garantizar la seguridad del usuario.

ATENCIÓN: está prohibido el empleo del molino dosificador sin estos sistemas de seguridad.



DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

La G.ROSSI s.p.a. con sede in Via Alessandria 1, 15055 Pontecurone (AL) Italia, dichiara che il presente macinacaffè/macinadosatore modello RR55OD è conforme alle indicazioni contenute nelle direttive 98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/10/CE, 2001/95/CE, 2002/95/CE, 2002/96/CE e nelle normative UNI EN 12100-1, EN 12100-2, CEI EN 60335-2-14. Questo prodotto è stato progettato in maniera tale da non esporre l'operatore alle parti pericolose (macine ed impianto elettrico) durante il suo normale impiego.

DECLARATION CE DE CONFORMITE

Les établissements G.ROSSI s.p.a., ayant siège Via Alessandria 1, 15055 Pontecurone (AL) Italie, déclare que ce moulin à café/moulin-doseur Modèle RR55OD est conforme aux indications contenues dans les directives direttive 98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/10/CE, 2001/95/CE, 2002/95/CE, 2002/96/CE et aux normes UNI EN 12100-1, EN 12100-2, CEI EN 60335-2-14. Ce produit a été conçu de façon à ne pas exposer l'operateur aux parties dangereuses (meules et installation électrique) au cours de son utilisation normale.

EC STATEMENT OF CONFORMITY

G.ROSSI s.p.a. with headquarters in Via Alessandria 1, 15055 Pontecurone (AL) Italy declares that this coffe grinder/dosing grinder model RR55OD conforms to the information given in directives 98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/10/CE, 2001/95/CE, 2002/95/CE, 2002/96/CE and in the rules UNI EN 12100-1, EN 12100-2, CEI EN 60335-2-14. This product has been designed in such a way as to protect the operator from dangerous parts (grinding burrs and electrical system) during its normal use.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La empresa G.Rossi s.p.a. con sede en Vía Alessandria 1, 15055 Pontecurone (AL) Italia, declara que el presente molino de café/dosificador modelo RR55OD ha sido fabricado conforme a las indicaciones contenidas en las directivas 98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, 2003/10/CE, 2001/95/CE, 2002/95/CE, 2002/96/CE y en las normativas UNI en 12100-1, EN 12100-2, CEI EN 60335-2-14.
Este producto ha sido proyectado de manera que el operador no sea expuesto a partes peligrosas (aspas de molino e instalación eléctrica) durante su empleo normal.

G. ROSSI S.p.A.

Direttore Generale
Le Directeur Général
General Manager
Director general